

Salée comme une entrée**Salty as a Starter**

- Crèmeux de Chou-fleur & Coques** 13 €
 Champignons. Liaison avec un bouillon de volaille 🍷
Cream of Cauliflower, Shells & Mushroom soup, poultry preparation 🍷
- Saint Jacques végétales & Trompettes de la mort** 13 €
 Topinambours snackés, crème de Panais et Jus de viande 🍷
Roasted Jerusalem artichokes, Parsnip cream and gravy meat 🍷. Mushroom
- Foie gras de Canard** * Mi-cuit au naturel. Chutney & Brioche tiède 16 €
Duck fatty liver natural served a Chutney served with warm brioche
- Risoni de blé** comme un risotto & **Escargots** de Chaingy 17 €
 Jus de Volaille 🍷 *Non proposé au-delà de 4 personnes*
Wheat risotto (local production), poultry juice/sauce 🍷 & local snails. Not proposed beyond 4 persons
- Le **Bar** « excellence » de ligne de nos Côtes Françaises en tartare 21 €
 avec **Caviar Solenska** 27 €
Tartare of Fish "Bar" from the French costs 21€ and with Sologne Caviar Baeri 27€

Salée comme un plat**Salty as a Main Course**

- Plat du moment** * 🍷 Toujours un plat « mitonné » avec des légumes du moment 21 €
*Dish of the day * 🍷 Always a "simmered" dish with vegetables of the day "marché"*
- Le Merlu** * Servi « rose à l'arrête » et Choux blanc braisé 🍷 21 €
Hake fish served "pink at the top" & braised white cabbage 🍷
- ½ Pigeon** * 🍷 « Retour de Chasse » aux 5 épices 21 €
 Désossé, servi « rosé ». Choux blanc braisé et Champignons
½ Pigeon without bone for the filet, served "pink at the top". Braised white cabbage and mushrooms
- Le Canon d'un Chevreuil** * 🍷 Servi rosé, jus court avec des légumes du moment 24 €
A filet of Deer, served "pink at the top", black sauce 🍷 and vegetables of the day "marché"

Sucré / Sweety*à commander en début de repas / to order at the beginning of the meal**Tous nos desserts contiennent du gluten et des œufs. Nous poser la question pour les fruits à coque.**All our desserts contain gluten and eggs. Remember to tell us all food allergies*

- Nougat glacé aux Fruits Secs** au Rhum et Coulis Exotique 10 €
Frozen Nougat with Dried Fruit, Rum and Exotic Coulis
- Autour du Chocolat** ... 10 €
We love "dark" chocolate. Served with gluten, almonds, eggs : remember to tell us all food allergies
- Baba aux Agrumes** - Lemon curd 10 €
Small sponge cake soaked in Orange juice syrup served with Orange segments and Lemon curd
- Tarte Fine Poire-Amandes** *A commander en début de repas : 25 minutes de cuisson* 10 €
Fine Pear tart and Almonds cream

*Lentilles du Moulin de Saint Lyé (45). Œuf Lolonais de Charles (28). Risoni de Graines au Vent, Famille Siméant (45)
 Caviar Solenska (baeri) de la Famille Hennequart (41)**Penser à nous indiquer toutes allergies alimentaires (INCO 1169/2011) / Remember to tell us all food allergies*